



cubetech's

«Gebratene Kürbissuppe»



Zutaten (für 2 Personen)

- 600ml Wasser
- 250ml Rahm
- 100ml Milch
- 500g Hokkaido Kürbis
- 10 Stk. Pfefferkörner
- 5 Stk. Piment Körner
- 2 Stk. Kardamom
- Muskatnuss
- Salz
- 1 Bund frischer Thymian
- Etwas frischer Ingwer
- Geröstete Kürbiskerne*
- Pflanzenöl
- Kürbiskernöl
- Fertigbrühe (Pulver, Paste)



Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Anleitung

1. Zubereitung

Den **Hokkaido Kürbis** entkernen und in daumengrosse Stücke schneiden (Schale dran lassen). Mit etwas **Pflanzenöl** vermengen und auf einem Blech bei 220°C (200°C Umluft) ca. 45min im Ofen braten.

Die Stücke sollten angebräunt und mit einer Gabel leicht zerdrückbar sein. Bei Bedarf, die Hitze des Ofens oder die Garzeit anpassen.

Das **Wasser** mit den Gewürzen, **Ingwer** und dem halben Bund **Thymian** aufkochen. Danach so viel **Fertigbrühe** dazugeben, dass es eine kräftige Brühe ergibt. Alles auf kleiner Flamme ziehen lassen, bis der **Kürbis** gar ist. Danach die Brühe durch ein feines Sieb giessen.

Die **Kürbisstücke** in die abgeseibte **Brühe** geben und pürieren. Die **Milch** und 100ml **Rahm** zugeben und nochmals pürieren. Bei Bedarf noch etwas **Wasser** nachgeben. Mit etwas **Muskatnuss** abschmecken und wenn nötig nochmals nachsalzen.

2. Garnitur

Den restlichen **Rahm** steif schlagen und als Nocke in die Mitte der Suppe geben. Etwas **Kürbiskernöl** darüber träufeln und einige Blätter vom restlichen **Thymian** darüber streuen.

Nach Belieben weiter garnieren und geniessen.

proposed by
Dominik



*Kürbiskerne selbst rösten: Auf einem Backblech bei 160 °C (180 °C Umluft) ca. 10-15min.